ASSISTÊNCIA TÉCNICA

ARACAJÚ - SE
SERV-MÁQUINAS
Av. Desembargador Maynard, 889 - América - Fone: (79) 3259-7444

BRASÍLIA - DF
L.C. MUNDO DAS MÁQUINAS
Qd. 421 - Conj. 4 - Lt 17 - Lj 01 - Samambaia Norte - Fone: (81) 3459-3193

BELO HORIZONTE - MG
JOSÉ BISPO DOS SANTOS
Rua Azeredo Neto, 106 - Betânia - Fone: (31) 9652-2597 / 3374-6700

CURITIBA - PR
ATLANTICA COM. DE BALANÇAS DE PESAGEM LTDA.
Rua João Belega, 2027 - Portão - Fone: (41) 3345-0838

GOIANIA - GO
ASSISTIMÁQUINAS COM. EQUIP. ALIM. LTDA.
Av. Perimetral, 6209 - Qd. 3 - Lt 01 - Setor Centro Oeste - Fone: (62) 3293-9728

JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE
Rua Geyson de Almeida, s/n - Fone: (81) 8551-8574 / 8103-2632

NATAL - RN
MULT SERVIÇOS
Rua Presidente Sarmento, 846 - Alecrim - Fone: (84) 3223-8037

RECIFE - PE
UNIDAS REFRIGERAÇÃO
Rua Governador Valadares, 44 - Ipsep - Fone: (81) 3339-6509

RIO DE JANEIRO
CPI DAS MÁQUINAS - DISTR. DE PEÇAS SANTANA JOALDO LTDA.
Rua de Santana, 194 - Centro - Fone: (21) 3852-7181

SALVADOR - BA
MASTER TEC ASSIST. COM. E SERVIÇOS LTDA.
Rua Ladeira do Funil, 223 - Barbalho - Fone: (71) 3327-5024

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ
GENIAL DE MERITI PEÇAS LTDA. ME
Rua São João batista, 378 - Beira Rio - Centro - Fones: (21) 7872-7256 / 7800-8614

SÃO PAULO (Capital)
G de Almeida jr
Rua Goinvínho da Praia, 11 - Vila progresso Itaquera - Fone: (11) - 7756-1941
FABIO DA SILVA NASCIMENTO
R. Serruba, 102 - Jardim Angela - Fone :(11) 9211-7527 / 3493-1604 São Paulo-SP

SÃO PAULO
FABIANO BUOSI CARRIÇO ARAÇATUBA - ME
Rua Riachuelo, 05 - São Joaquim - Fone: (18) 3623-6039 - Araçatuba - SP
OSCAR JOSÉ VALENTE ME
Rua Candido Máximo Balleiro, 3155 - Jd. Ângela Rosa - Fone: (16) 3722-2572 - Franca - SP
BENEDITO GONÇALVES
Av. Rui Barbosa, 146 - Santa Rita - Fone: (12) 9778-2457 - Guaratinguetá - SP
EDUARDO ALVES RIBEIRÃO PRETO - ME
Rua Mandaguarí, 1155/1149 - Ipiranga - Fone: (16) 3615-2794 - Ribeirão Preto - SP
JEAN PARISI
Rua Fernando Lima Ramos, 16 - Qd. 3 - Nova Nipônica - Fone: (14) 9745-8701/3016-4909 - Bauru - SP

VIANA - ES
LEOMAR FERRANI
Rua Santa Rosa, 13 - Lot. Vila Nova - Universal - Fones: (27) 9848-9030 / 3344-7132

FC2
Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda
Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

FC2
MÁQUINAS PARA GASTRONOMIA

SANDUICHEIRAS

Manual de Instruções
&
Certificado de Garantia

APRESENTAÇÃO

A sanduicheira é um equipamentos utilizado em bares, lanchonetes, e demais localidades com a finalidade de produzir sanduiches quentes á gás.
Com acabamento em aço inox e chapas de aço carbono, a mesma é dotada de queimadores do tipo H em tubo mecânico industrial com controle de chama (máximo/ mínimo).
Utiliza sistema de baixa pressão.
Em diversas versões com prensa ou não.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

-Procure por um apoio plano, para não correr o risco do equipamento não estar bem apoiado, podendo tombar e causar acidentes.
-Ao instalar a sanduicheira mantenha uma distancia mínima de 30 cm da parede em ambos os lados e na parte de traz.
-Instale a sanduicheira em lugar arejado ou com exaustor de ar, com exaustão suficiente para eliminação da fumaça durante a utilização.
Conecte a mangueira de gás na entrada de gás da gaveta dos queimadores.
1. Puxe a chapa, abra o gás e acenda os queimadores.
2. Após acender empurre a chapa até o final para evitar o empenamento da mesma.
3. Deixe a chapa aquecendo em fogo baixo durante 30 minutos.
Observações: Quando utilizar gás encanado fornecido pela concessionária, favor atender as normas vigentes de segurança.
Informamos que a prensa não tem função de aquecimento, somente prensar o pão, para aquecimento recomenda-se virar o pão.

LIMPEZA

- Na primeira utilização limpe as chapas com detergente neutro e pano úmido para retirada do verniz de proteção, não utilize o equipamento antes da prévia limpeza do mesmo.
- Nunca utilize mangueira ou jatos de água para limpeza do equipamento.
-Não utilize produtos abrasivos, corrosivos ou derivados do petróleo para limpeza, utilize somente detergente neutro e um pano levemente úmido.
Para os queimadores utilize somente pano úmido.

IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades fisica/mental limitadas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento devem procurar se instruir antes de usar o produto, ou virem a fazer isso sob a supervisão de um responsável.

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 6 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.

C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.

D - Dentro do período de garantia o Produto entregue em qualquer Revendedor Autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.

E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.

F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

TERMO DE GARANTIA

Revendedor _____

Endereço _____

Comprador _____

Endereço _____

_____

Data da Compra _____ / _____ / _____ Modelo

Nota Fiscal N.º _____ Cert. de Garantia N.º _____